SNI

SNI 01-2727-1992

Standar Nasional Indonesia

Bekicot beku

ICS 67.120.99

Badan Standardisasi Nasional

5.5. Pengemasan.

a. Bahan pengemasan yang dipergunakan harus memiliki sifat sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dan kotmi- nasi dari luar, sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

b. Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

6. Pengambilan Contoh dan Analisis.

6.1. Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang dite- tapkan dalam SPI-KAN-PPS-1976.

6.2. Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	K o d e
a. Organoleptik	SPI-KAN-PPO-1978
b. Kimia :	
- Kadar Air	SPI-KAN-PPK-1981
- Kadar Abu	SPI-KAN-PPK-1981
- Carrageenan	SPI-KAN-PPK-1981

SNI 01 - 2727 - 1992

III. STANDAR BEKICOT BEKU SPI-KAN/02/23/1987/ 46529/29 DEC 1987
SNI 01 - 0727 - 1992

1. Pendahuluan

Standar bekicot beku disusun mengingat bahwa produk ini me - rupakan salah satu komoditi ekspor perikanan Indonesia dan ba han bakunya tersedia di Indonesia.

Di dalam pengolahan bekicot beku masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sederhana dan tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene.

2. Ruang Lingkup....

2. Ruang Lingkup.

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup : bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan, persyaratan teknis, sanitasi - dan hygiene yang mencakup : cara penanganan, cara pengolahan,cara pengemasan, cara pemberian label dan merk dan cara penyimpanan : persyaratan mutu dan analisis yang mencakup : mutu produk akhir, pengambilan contoh dan analisi.

3. Diskripsi.

Bekicot beku adalan produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku bekicot segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut :

penyiangan, sortasi, pencucian, perebusan,penirisan, pembekuan , pengepakan dan penyimpanan beku.

4. Klasifikasi.

Mutu bekicot beku digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

5. Persyaratan.

5.1. Bahan baku bekicot beku harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan yang sesuai dengan SPI-KAN-01-1982.

5.2. Bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus tidak merusak atau mengubah komposisi dan sifat khas dari bekicot beku, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

6. Teknis, sanitasi dan hygiene

Produk bekicot beku harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, di- didistribusikan dan dipasarkan pada tempat-tempat cara dan alat-alat yang hygienis dan saniter sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

4. Mutu ....

4. Mutu bekicot beku ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik, min	7
b. Mikrobiologi :	
- TPC, per gram, maks	5×10^5
- E Coli	5
- Salmonella spp	negatip
-Vibrio cholerae	negatip
- Staphilococcus aureus	negatip
c. Fisika	
- Suhu pusat, ^oC, maks	- 18

5. Pengemasan.

a. Bahan pengemas yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi dari luar sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

b. Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

6. Pengambilan contoh dan analisis.

6.1. Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah di tetapkan dalam SPI-KAN-PPC-1976.

6.2. Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	K o d e
a. Organoleptik	SPI-KAN-PPO-1978
b. Mikrobiologi :	
- TPC	SPI-KAN-PPM-1978
- E Coli	SPI-KAN-PPM-1978
- Vibrio Cholerae	SPI-KAN-PPM-1978
- Salmonella Spp	SPI-KAN-PPM-1978
- Staphyloccus aureus	SPI-KAN-PPM-1978
c. Fisika	
- Suhu Pusat	SPI-KAN-PPF-1978